

רכיבים:

1 חציל גדול

מלח

1 ביצה

מעט מים

7 כפות קמח

שמן רגיל

אופן ההכנה:

1. פורסים את החצילים לפרוסות דקות וחוצים לחצי. ממליחים כדי שהחצילים לא ישחירו, מסדרים על צלחת. מכסים כל שכבה במגבת נייר ומעליה שכבה נוספת.

2. מניחים את הקמח בקערה, מוסיפים את הביצה וקורט מלח. מוסיפים מים לקבלת בלילה בעלת סמיכות בינונית.

3. מחממים שמן במחבת, כאשר חם מאוד מנגבים את החציל על צידי הקערה עם הבלילה ומכניסים למחבת (על מנת שהחציל יהיה רווי בבלילה) ומטגנים.

4. כאשר החציל מזהיב משני צדדיו, מוציאים מהשמן ומניחים על גבי נייר סופג.

